أكلات البهوات

اعـداد وتقـديم

أم طـارق

رقم الايداع ٢٠٠٤/١٦٦٩٧

مطبعة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

مقـــــــدمة

زواج بسلطانية ام على

كانت المشاكل بين الزوجين فى حدود المشاكل العادية لكن الشيطان تدخـل وكبرت فى دماغ الزوجـة فجمعت أغراضها قائلة كلمتها المدوية : والنبى ومن نبى النبى نبى ما أنا قاعدة لك فى البيت ولن ترى ضافر رجلى وخليـك مثل قرد قطع لوحدك وشـوف مين حيعملك تاكل .. حاسيبك لما تدود . وخرجت ورزعت الباب خلفها وجلس الزوج يقول يارايح قول للجاى هاتولى مراتى . وأصـبح الزوج يأكل اورديحى حتى اصفر وجهه ونشف جسمه وخف عقله وطال شعره وأظافره واتسخت ملابسه وضرب كفا بكف وهو يقول : طيب يا نوسـة .. أنا بتعملى فى كده الى ان طرقت الباب بائعـة اللبن ولما تكرر الاعتذار لها وأحست انها ستخسر زبونا قالت له : مالك ياسى صابر مدهول نى

نفسك كده ؟ وضحكة فى كلمة حكى لها فقالت له : مالهاش حق فى ست عاقلة تسيبك دا أنت لو جوزى كنت ربتطك فى رجل السرير • ولا تشغل بالك وبدأت تحضر معها مرة جبنة ومرة قشدة ومـــرة زبدة ومرة رز بلبن حتى ربرب وجرى الدم فى وجهه وصـــار لا يستغنى عن بائعة اللبن وحدث ما لابد أن يحدث فى مثل هذه الظروف فقد عـــاد العقل الى الزوجة وقررت العودة الى البيت لتفاجأ زوجهـــا بأنها تحبه وعادت لأن قلبها عليه ولكن الزوجة فوجئت ببائعة اللبن تفتح لها باب الشقة وهى ترتدى قميص نومها فصرخت فيها : ماذا تفعلين هنا ؟ أجابت بائعة اللبن ببجاحة : مراته يا اختى على سنة الله ورسوله •• اتجوزته بسلطانية أم على

لا تدعى زوجـــك فريســـة لبائعات اللبن وتعلمى طهو

وصناعة منتجـات اللبن واقتنى سلسلة الفوائد الذهبيـة وسلسلة طهو المحترفين وسلسلة أمـيرات الطهو العـربى

مع تحياتى وتحيـات كاتبة الكتاب وهى لم تكشف عن اسمها حتى لا يحسـدها أحد ومن تعـرفه لها جائزة عريس متين •

اخوكم ــ نبيل خـالد

عنوان المراسلة : مصر ــ المنصورة ٢٥٥١١ ص٠ب ٩٥

تليفون محمول : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

مكـــرونة الجبـــن

المقـــادير :

نصف كيلو مكـــرونة اسباجتى ـ فص ثوم ـ ربع ملعقة ملح ـ نصف ملعقة فلفـــل ـ ربع كوب زيت ـ كوب جبن رومى مبشـــور .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة وتصفى ثم توضع فى طبق دافىء يفرم فص الثوم تضاف المقادير الباقية الى المكرونة وتخلط جيدا وتقـدم ســاخنة .

مكرونة باللبن (البشـــاميل) والجبن

المقـــادير :

نصف كيلو مكرونة اسـباجتى ـ ٣ أكـواب صلصة بيضاء (بشاميل) نصف كوب جبن شيدر ـ ٢ ملعقة طعام بقسماط ـ رشة فلفل أبيض .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة ثم تصفى وتغسل بالماء البارد ـ تحضر الصلصة البيضاء وتبشر الجبنة ويضاف اليها قليل من الفلفل الابيض ـ توضع المكرونة فى طبـق زجاجى أو صينية ثم تضاف اليها البشاميل والجبن المبشور وتخلط جيدا ، ينثر البقسماط على وجه الطبق ثم تضعه فى فرن حرارته معتدلة لمدة ١٥ دقيقة حتى يحمر سطح المكرونة ثم تقدم ساخنة .

مكرونة بصلصة اللبن والثـوم

المقـــادير :

نصف كيلو مكرونة اسباجتى مسلوقة — نصف كوب زيت زيتون — ٤ فصوص ثوم مفروم — نصف كوب لبن الزبادى — ملعقة بقدونس مفروم — فلفل أسود — ملح •

الطـــريقة :

يوضع الزيت فى مقلاة على النار ويلوح فيه الثوم حتى يبدأ بالاحمرار يضاف اللبن والبقدونس والتوابل الى الثوم ويحرك المزيج ثم يصب على المكرونة ويقدم •

اللازانيــا بالســـــبانخ

المقـــادير :

نصف كيلو لحم مفروم مطبوخ ــ ٢ كوب عصير طماطم ملعقة صلصة ــ بصلة مفرومة ــ ٢ كوب صلصة بيضـــــاء (بشاميل) كوب جنبة شيدر ــ نصف كوب جبن موزاريلا ثوم ــ ملح ــ فلفل ــ نصف كيلو سبانخ •

الطـــريقة :

تسلق اللازانيا بماء وتضع قليل من الزيت والملح وتسلق على دفعات وتغسل بالماء البارد تضع ملعقة من الزبدة بالمقلاة وتوضع على النار ويضاف اليها البصـــــل المفروم والثوم ويقلب ويضاف الطماطم والملح والبهارات وصلصة الطماطم وتقلب حتى تحمـــر الطماطم يخلط البشـــاميل مع الجبنة الشيدر ــ تقطف أوراق السبانخ وتغســـل وتفرم ناعم ثم تعصر جيدا ــ تحضر صينية مستطيلة ويفرش فيها مقــدار

من اللازانيا ويفرش فوقها اللحم المفروم ويفرش فوقه مقدار من البشاميل ويفرش عليها مقدار من السبانخ ثم تضع اللازانيا وتعمل بباقى الطبقات نفس الطريقة بحيث تكون آخر طبقة من اللازانيا ويرش على الوجه الجبن المبشور ثم توضع بفرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة .

مكرونة باللبن والنعناع

المقادير :

كيلو مكرونة ــ ٣ علبة زبادى ــ ٣ حبات ثوم مفروم ربع كوب بقدونس مفروم حبة خيار مقطعة ــ ملح .

الطريقة :

تسلق المكرونة وتضاف لماء السلق الزيت والملح وتصفى يخلط اللبن مع الثوم والبقدونس والخيار ثم تضع المكرونة بصحن التقديم ويصب عليها خليط اللبن ويقلب ثم يزين الوجه بأوراق البقدونس وتقدم باردة .

مكـــــرونة بالبطاطس

المقـــادير :

واحد كيلو مكرونة ــ كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة نصف كيلو لحم مفروم مطبوخ ــ نصــف لبن ــ ملح ــ بهارات ــ صفار بيضة لدهن الوجه ٠

الطـــريقة :

تسلق المكرونة وتصفى من الماء ــ تخلط البطاطس مع اللبن ــ تدهن الصينية بالزبدة وتضع فيها نصف كميــة المكرونة وتضع عليها نصف كمية اللحم ثم المكرونة ثم تضع عليها اللحم المفروم ثم يفرش على الوجه بالتساوى البطاطس ويدهن بالبيض ثم توضع بفرن متوسط الحرارة ويحمــر الوجــه وتقــدم ٠

مكـــرونة بالمل فـــاى

المقـــادير :

ثلاثة أرباع كيلو مكرونة اسباجتى نصف كيلو عجينة مل فاى ــ نصــف كيلو لحم مفــروم مطبوخ ــ ٢ كوب بشاميل ــ ٣ وحــــدات بيض مسلوق ــ نصــف كوب بقدونس مفروم •

الطــريقة :

تسلق المكرونة ويضــاف للماء الزيت والملح بعــد أن تنضج وتصفى ــ تفرد العجينة وتوضع فى قالب بعد دهنه بالزبدة ــ تخلط المكرونة والبشاميل ــ توضــع نصــف الكمية من المكرونة بالقالب ويوضع عليها اللحم والبقدونس والبيض بعد تقطيعه الى حلقات يوضع على اللحم النصــف الآخر من المكرونة ــ تثنى أطراف العجينة الى الداخل حتى تغطى المكرونة تماما توضع بفرن هادىء حتى تحمر العجينة وتقلب بالصحن وتقــدم •

لازانيـــــا

المقـــادير :

علبة لازانيا ــ نصف كيلو لحـــم مفروم ــ ٢ كوب صلصة بيضاء (بشاميل) بصلة كبيرة مفرومة ــ ٤ حبات طماطم مفرومة ــ كوب جبن موازريلا مبشورة .

الطـــريقة :

يوضع ماء على النار وتضع قليل من الملح والزيت وبعد أن يغلى تبدأ بسلق اللازانيا على دفعات وبعد السلق يغسل بما بارد ــ يوضـــع البصل فى وعاء وتضـــع ملعقة زبدة ويوضع على النار ويقلب ويضاف اللحم المفروم والطماطم والملح والفلفل ويقلب ويضاف عصير الطماطم ثم يترك على النار حتى يغلظ قوامه ويرفع جانبا ــ تحضر صينية وتضع فيها طبقة من اللازانيا ثم اللحم المفــروم ويرش ملعقة من البشاميل ثم طبقة لازانيا ويوضع طبقة من اللحم وملعقـــة

بشاميل وهكذا حتى نهـاية الكمية يخلط الجبن بالبشاميل ويقلب ويصب على وجه الصينية ثم توضع بفرن متوسـط الحرارة لمدة نصف ساعة .

مكرونة بالدجاج والمايونيز

المقـــادير :

كيس مكرونة مسلوقة ــ دجاجة صـغيرة مسلوقة ــ كوب بسلة مسلوقة ــ ٥ ملاعق مايونيز ــ ملعقتان زبادى ملعقتان بقدونس مفروم ــ ثوم .

الطـــريقة :

يقطع لحم الدجاج الى مكعبات صـغيرة يخلط المايونيز والزبادى والبقدونس والثوم جيدا ــ توضـع المكرونة وتضع البسلة والدجاج ويضاف اليها المايونيز وتقلب جيدا وتقـــدم .

لازانيـا باللحـم والجبن

المقـــادير :

علبة لازانيا ــ كيلو لحم مفــروم مطبوخ ــ ٢ كوب جبن موزاريلا ــ علبة صلصة •

الطــريقة :

تسلق اللازانيا بماء وضــع فيه زيت وتسلق كل ثلاث حبات وتغسل بالماء البارد ثم تضع صلصة الطماطم على اللحمة وتوضع على النار وتقلب حتى يحمــر لون الطماطم تحضر صينية وتضع فيها طبقة من اللازانيا وفوقها طبقة من اللحم وطبقة من الجبن ثم طبقة من اللازانيا وهكذا حتى انتهــاء الكمية ويرش قليل من اللحم والجبن على الوجه وتوضــع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج •

مكرونة بالدجاج والمشروم

المقـــادير :

كيلو مكرونة ــ دجاجة مسلوقة ــ علبة مشروم مقطعة بصلة كبيرة مفرومة ــ ٣ كوب صلصة بيضاء (بشاميل) ملح ــ بهارات ــ فلفل ــ زبدة لدهن الوجه .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة وتصفى ــ يقطع الدجاج قطع صغيرة يحمر البصل حتى يذبل ثم تضــع عليه الدجاجوا المشروم والملح والبهارات ويغطى ويتــرك على نار هادئة لمدة ربع ساعة يرفع الدجاج من النار وتضع عليه كوب صلصة بيضاء ويقلب ويرفع جانبا . توضع المكرونة بطبق وتضع عليــها كوب صلصة بيضاء ويقلب ــ تفرش نصف الكمية بالصينية ثم تضع عليه الدجاج بالتساوى ثم تضع النصف لآخــر من المكرونة فوق الدجاج ويساوى الوجه وتصب عليه البشاميل بالتساوى ويدهن الوجه بالزبدة ثم توضع فى فرن متوسط الحرارة ويحمر الوجه وتقدم .

مكرونة بالسبانخ والبشاميل

المقادير :

كيلو مكرونة اسباجتى أو أى نوع — ربع كيلو لحم مفروم مطبوخ — حزمة سبانخ مفرومة — ٣ كوب بشاميل بصلة مفرومة — ملح — بهارات — فلفل .

الطريقة :

تسلق المكرونة مع الزيت وتصفى من الماء يخلط البصل المفروم مع السبانخ وقليل من الملح والبهارات والفلفل ويصفى من الماء جيدا — يحضر صينية وتفرش فيها نصف كمية المكرونة وتضع عليها ربع كوب بشاميل وتقلب ثم يضاف اللحم المفروم وباقى المكرونة ويرش عليها ربع كوب آخر من البشاميل ويحرك بخفة حتى لا يختلط مع اللحم ثم يفرش السبانخ على المكرونة ثم تصب البشاميل على الوجه بالتساوى وتضع على الوجه قليل من الزبدة ثم توضع بفرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

مكرونة بالبشاميل واللحم

المقـــادير :

كيلو مكرونة اسـباجتى ــ نصـف كيلو لحم مفروم مطبوخ ــ ٣ كوب بشاميل ــ ٢ ملعقة بقسماط .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة وتصفى من الماء يوضع مقدار كوب من البشاميل على المكرونة وتقلب ــ تدهن صينية دهن خفيف وتضع فيها نصف مقدار المكرونة وتضـــع عليها طبقة من اللحم المفروم وتضع النصف المتبقى من المكرونة وتصـب البشاميل على الوجه بالتساوى ويرش عليها البقسماط ــ وتوضع بفرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

مكرونة بالدجاج والخضار

المقـــادير :

كيس مكرونة اسباجتى ــ دجاجة ــ حبــة بطاطس ــ ٤ حبات بصل ــ ثوم ــ علبة صلصة طماطم ــ ملح بهارات

الطـــريقة :

تسلق المكرونة ويضاف اليها الزيت والملح ــ تقطــع الخضار قطع متوسطة وتقلى بالزيت وتوضــع على ورق ماص ــ تقطع ثلاث حبات بصــل الى دوائر وتقلى بالزيت حتى يصبح ذهبية اللون وتوضع على ورق ماص ــ تقطع الدجاجة قطع صــغيرة ــ تقطــع حبة البصل ويفرم الثوم ويوضع بوعاء ويوضع قليل من الزيت ويقلب ويوضــــع الدجاج وصلصة الطماطم ونصف كوب ماء والبهارات والملح ويغطى ويترك على نار هادئة حتى ينضج ثم تضاف المكرونة والخضار والبصل وتقلب جيــدا ثم تغطى وتترك على نار هادئة لمــدة عشر دقائق .

مكـرونة باللحـم

المقـــادير :

نصف كيلو مكرونة مسلوقة ــ نصف كيلو لحم مفروم بصلة صغيرة مفرومة ــ نصف كوب سمن ــ ربع كـوب صنوبر ــ ربع كوب صلصة طماطم ــ ملح ــ بهـار ــ قـرفة .

الطـــريقة :

يوضع السمن على النار ويحمر الصنوبر ثم يرفع من السمن ويوضع البصل واللحم المفروم مكانه تقلب البصـل واللحم على نار لمدة ٥ دقائق يذوب الصلصة فى ١ ونصف كوب ماء ثم يضاف الى اللحم ويخلط جيدا يضاف الملـح والبهار والفلفل والصنوبر وتخلط المقادير جيدا ــ توضع المكرونة المسلوقة فى صينية ثم يضاف مزيج اللحم اليهـا ويخلط جيدا ثم توضع الصينية فى فرن لمـدة ٢٥ دقيقـة حتى يحمر سطحها وتقدم .

مكرونة بالصلصة البيضـــة والدجـاج (فجرسكو)

المقـــادير :

دجاجة متوسطة مسلوقة ــ نصف كيلو مكرونة مسلوقة كوب جبن مبشور ــ ٣ ونصف كـــوب صلصة بيضـــا (بشـــاميل) ٠

الطـــريقة :

تحضر الصلصة البيضاء أولا ثم يضاف اليها الجبـــن المبشور بعد أن ترفع عن النار مباشرة ويقلب جيدا يقطـع لحم الدجاج الى قطع متوسطة الحجم يوضع ثلث كميـــة المكرونة فى صينية مدهونة زبدة ثم ينثر ثلث كمية لحـم الدجاج فوق المكرونة ويغطى لحم الدجاع بنصف كميـة البشاميل ــ تعاد هـــذه العملية بالترتيب ويغطى الخليط أخيرا بباقى البشاميل ثم توضع الصينية فى فرن ساخن لمدة ٢٠ دقيقة وتؤكل ساخنة ٠

مكـــرونة بالفـــرن

المقـــادير :

نصف كيلو مكرونة مسلوقة ــ نصف كيلو لحم ضأن مفروم ــ بصلة صغيرة مفرومة ناعما ــ نصف كوب زبد أو سمن ــ ٢ كوب عصير طماطم ــ ملعقة صغيرة ملح ــ رشة بهار ــ رشة قرفة ــ ٣ بيضـــات ــ ثلثى كوب من الجبن المبشور ــ رشة فلفل أسود ــ ٣ ملاعين صنوبر ٠

الطـــريقة :

يوضع السمن على النار ويحمر الصنوبر فيه ثم يرفـــع من السمن ويوضع البصل واللحم المفروم مكانه ــ يقلب البصل واللحم على النار ٥ دقائق ــ يضاف عصير الطماطم ويخلط المقادير جيدا ويضـــاف الملح والبهـــــار والفلفل والصنوبر توضع المكرونة فى صينية ثم يضاف مزيج اللحم

الى المكرونة ويخلط جيدا يخفق البيض ويضاف الى الجبن المبشور تغطى المكرونة بالصلصة وتوضع فى فرن ساخن مدة ٢٥ دقيقة حتى يحمر سطحها ثم تقدم •

قالب المكرونة

المقادير :

نصف كيلو مكرونة أقلام ــ ٣ بيضات ــ ثلاثة أرباع كوب لبن ــ ٢ ملعقة طعام زبدة ــ ملح ــ فلفل اسود كوب جبن رومى مبشور ــ توابل •

الطريقة :

تسلق المكرونة يخفق اللبن والزبدة والبيض والتوابل والملح والجبن جيدا ثم يضاف مزيج البيض واللبن الى المكرونة ويخلط جيدا تدهن صينية خاصة بالزبدة جيدا ويصب خليط المكرونة ويخبز فى فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة •

مكرونة بالجبن والصلصة

المقـــادير :

نصف كيلو مكـــرونة اسباجتى ــ كــوب جبن رومى مبشور ــ ٤ كوب صلصة زبدة .

الطـــريقة :

يحمى الفرن لدرجة عالية ــ تسلق المكرونة ثم توضــع كمية منها فى وعاء مدهون بقليل من الزبدة وتضاف الى المكرونة طبقة من الجبن المبشور ثم تغطى هذه الطبقة بطبقة أخرى من المكــرونة وهكذا حتى يمتلىء الطبــق تغطى المكرونة بالصلصة ويوضــع على سطحها بضــع قطع من الزبد يوضع الوعاء فى الفرن مدة ١٥ دقيقة .

مكرونة اسباجتى مسلوقة

المقـــادير :

نصف كيلو ميكرونة اسباجتى غـير مقطعة ــ ٨ كوب ماء ــ ٢ ملعقة صغيرة ملح ــ ملعقة زبدة •

الطـــريقة :

يوضع الماء والملح فى وعاء كبير على نار معتدلة حتى يغلى ــ توضع المكرونة فى الماء تضاف الزبدة الى المـاء وتحرك المكرونة بشوكة ثم تترك على النار من غير أن تغطى الوعاء لمدة تتراوح بين ١٠ و١٥ دقيقــة ثم ترفع من المـاء وتصفى وتقدم •

المكـرونة بالطماطم

المقــادير :

نصف كيلو مكرونة اسباجتى مسلوقة ـ نصف كوب زيت زيتوب ـ ٣ فص ثوم مفـروم ـ ٤ حبات طماطم ـ ١ وربع ملعقة صغيرة ملح ـ ملعقة صغيرة زعتر ناشف ـ ملعقة صغيرة بقدونس مفروم ـ فلفل أسود ـ ربع كـوب صنوبر مقلى •

الطـريقة :

يوضع الزيت فى مقلاة كبيرة على النار ثم يضاف الثوم ويحرك حتى يبدأ لونه بالاحمرار ـ تقشر الطماطم وتقطع مكعبات متوسـطة وتضـاف اليها التوابل وباقى المقادير وتخلط جيدا ـ يضاف مزيج الطماطم الى الثوم فى المقلاة ويحرك المزيج جيدا مدة ١٥ دقيقة ـ تقدم الصلصة ساخنة وتصب على المكرونة وتقدم •

مكــرونة بالخضار

المقـــادير :

٢ كوب مكرونة صغيرة ــ ١ وربع كوب صلصة طماطم ٤ ملاعق زبدة ــ كوب مشروم المصفى ــ نصف كوب من البصل المفروم ــ ربع كوب فلفل أخضر مفروم ــ ٢ كوب جبن شيدر مبشور ــ فص ثوم مدقوق ــ ملعقة ملح ــ رشة فلفل حراق •

الطـــريقة :

توضع الزبدة على النار ويحمر الفلفل والبصل والمشروم لمدة ١٠ دقائق تضاف التوابل والملح الى الخضار ويقلب ــ تسلق المكرونة وتصفى من الماء تضاف الطماطم ويحــرك الخليط جيدا توضع نصف كمية المكرونة فى الطبق الخاص بالفرن ثم تغطى بنصــف كمية الصلصة ثم تغطى حفــرة

الصلصة ببقية المكرونة ثم تغطى المكرونة ببقية الصلصة تغطى الصلصة بالجبن المبشور ويوضع الطبق فى الفرن الحار لمدة ٣٠ دقيقة حتى تنضج وتقدم .

مكرونة بالبسلة

المقادير :

كيس مكرونة اسباجتى — ربع كيلو لحم مفروم مطبوخة بالطماطم أو الصلصة — كوب بسلة مسلوقة — ٢ ملعقة زبدة .

الطريقة :

تسلق المكرونة وتصفى — تقلب البسلة بالزبدة وتضاف للمكرونة وتقلب معا توضع المكرونة بالصحن المعد ويرش على الوجه اللحم المفروم وتقدم .

مكرونة بالبيض والفطير

المقـــادير :

كيلو مكرونة اسباجتى ـ علبة مشروم ـ بصلة مفرومة نصف كوب جبن مبشور بيضتان ـ كوب لبن ـ بقدونس مفروم ـ ملعقة زبدة ـ ملح ـ بهارات ـ ثوم •

الطـــريقة :

تسلق المكرونة ويضـــاف لها الملح والزيت وتصفى من الماء ـ تضع الزبدة بوعاء وتضع عليها الثوم والبصـــل والمشروم بعد تقطيعـــه الى شرائح وتقلب على النار حتى يحمر قليلا ـ نضيف اللبن للخليط السابق وتقلب وتضيف الملح والفلفل والجبن ثم ترفع من النار وتضيف اليه البيض بعد خفقه تصب الخلطة السابقة فوق المكرونة وتقلب جيدا ثم توضع بصحن التقـــديم ويرش على الوجه البقدونس المفـــروم •

مكرونة بالجمبرى والمايونيز

المقـــادير :

نصف كيس مكرونة — نصف كيلو جمبرى — نصف كوب مايونيز — نصف كوب بقدونس مفروم — ملعقة خل عصير ليمون — ملح — فلفل .

الطـــريقة :

تسلق المكرونة ويضـــاف لها الملح والزيت وتصفى من الماء — يسلق الجمبرى مع ورق اللاورا و يصفى من المـــاء يخلط المايونيز مع البقدونس وعصير الليمون وقليـــل من الملح والفلفل توضع المكرونة بطبق وتوضع عليها الجمبرى ويصب عليهم خليط المايونيز وتقلب جيدا وتقدم باردة .

مكــرونة بالجمبرى

المقـــادير :

كيلو مكرونة مسلوقة ــ نصف كيلو جمبرى ــ نصف كوب زيتون شرائح ــ كوب جبن رومى ــ ملح ــ فلفل عصـــير ليمون ٠

الطـــريقة :

تسلق المكرونة ويضاف لمـــاء السـلق الملح والزيت ثم تصفى من الماء يسلق الجمبرى ويضاف له عصـــير الليمون والملح بعد أن ينضج يرفع من الماء ويقطع الى قطع متوسطة اذا كان من الحجم الكبير تغرف المكرونة فى طبق التقديم ويرش عليها الجبن المبشور والجمبرى والزيتون والفلفـــل وقليل من الزيت وتقدم باردة أو ساخنة ٠

مكـرونة بالســجق

المقـــادير :

كيلو مكرونة ـــ ١٠ حبات سجق ـــ حبة جزر مقطعة بصلة كبيرة ـــ ثوم حسب الرغبة ـــ ملح ـــ بهارات ـــ فلفل كوب كرنب افرنجى ٠

الطـــريقة :

تسلق المكرونة وتصفى ـــ تضع قليل من الزيت بمقلاة ويرفع على النار وتضع عليه البصـــل والثوم ويقلب حتى يذبل يضاف الكرنب والجزر الى البصل ويقلب الجميع لمدة ٥ دقائق يقطع الســجق الى دوائر سميكة ويضاف للخليط السابق يضاف الملح والفلفل والبهارات وتقلب حتى نضوج السجق تضاف المكرونة ويقلب على النار لمدة ٥ دقائق وتقدم